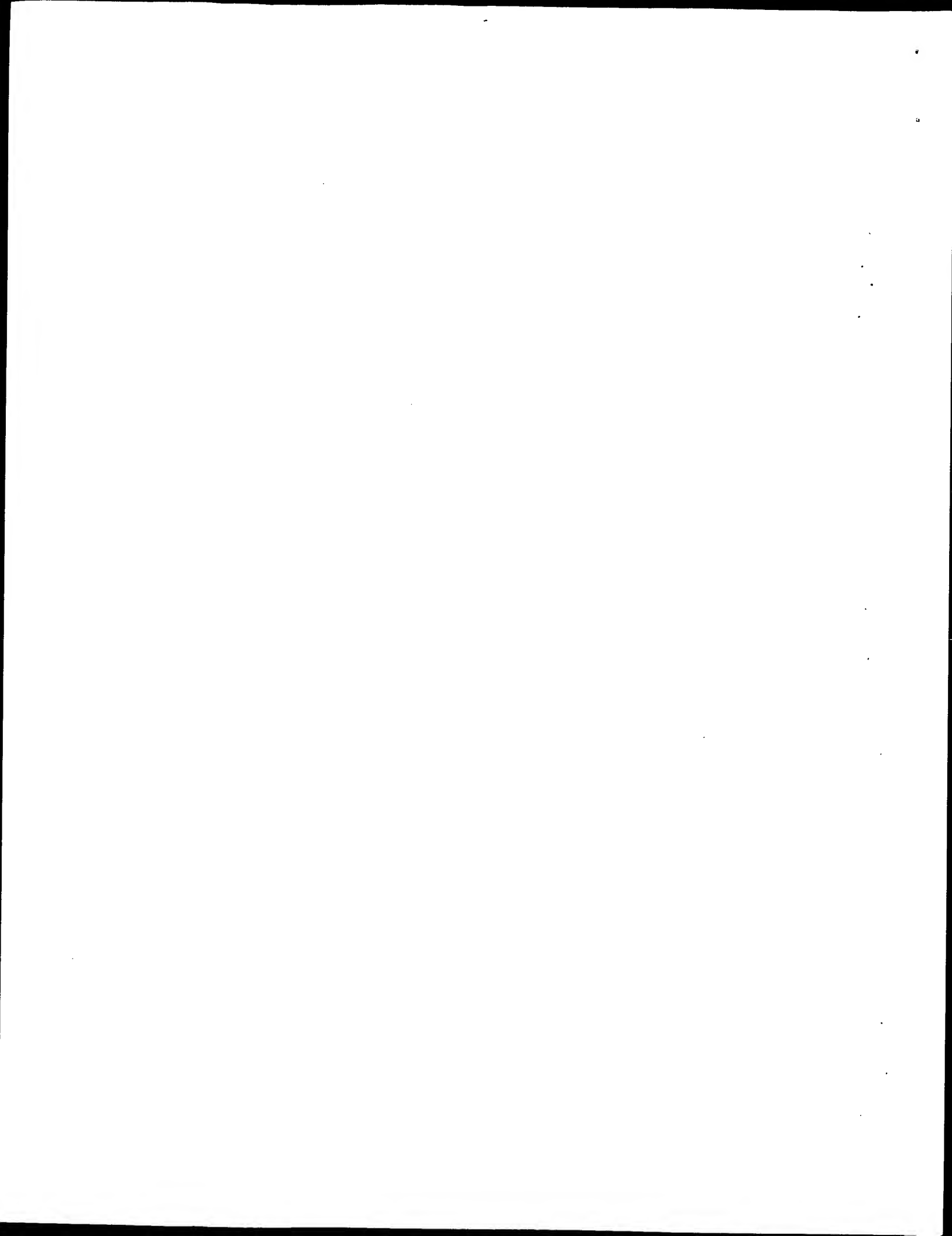


EP 0360720  
MAR 1990

<b>90-093238/13</b> D12 PHIL/ 23.09.88 PHILIPPE E *EP -360-720-A 23.09.88-FR-012636 (28.03.90) B65d-81/26 Rigid skiff for meat or fish - with absorbent layer between cardboard core and micro-perforated aluminium foil lining C90-040814 R(DE ES FR GB IT)	D(2-A)
<p>A rigid food container has a cardboard core sandwiched between two layers of aluminium foil, microperforations in the layer of foil in contact with the food, and an absorbent layer between the microperforated foil and the cardboard.</p> <p>The absorbent layer is pref. impregnated with a bactericidal mixture. The arrangement of the micro-perforations is pref. such that the food does not dry out.</p> <p><u>USE/ADVANTAGES</u></p> <p>For skiffs for meat or fish such as smoked salmon. Exuded liquid is absorbed. (3pp1658DAHDwgNo0/0).</p> <p>(F) ISR: GB-863096 US4382507 US4720410 FR1433389.</p>	EP-360720-A

© 1990 DERWENT PUBLICATIONS LTD.  
128, Theobalds Road, London WC1X 8RP, England  
US Office: Derwent Inc., 1313 Dolley Madison Boulevard,  
Suite 303, McLean, VA22101, USA  
Unauthorised copying of this abstract not permitted.



⑫

**DEMANDE DE BREVET EUROPEEN**

⑲ Numéro de dépôt: 89460030.3

⑤ Int. Cl.<sup>5</sup>: **B 65 D 81/26**

⑳ Date de dépôt: 14.09.89

③① Priorité: 23.09.88 FR 8812636

④③ Date de publication de la demande:  
28.03.90 Bulletin 90/13

④④ Etats contractants désignés: DE ES FR GB IT

⑦① Demandeur: **Philippe, Enora**  
**Le Moulin aux Moines Cohiniac**  
**F-22800 Quintin (FR)**

⑦② Inventeur: **Philippe, Enora**  
**Le Moulin aux Moines Cohiniac**  
**F-22800 Quintin (FR)**

**Le Mercier, Hervé**  
**Le Moulin aux Moines Cohiniac**  
**F-22800 Quintin (FR)**

⑦④ Mandataire: **Dubreuil, Annie**  
**Cabinet DUBREUIL Le Suffren 17 D rue des Peupliers**  
**F-56100 Lorient (FR)**

④⑤ **Support rigide pour conditionnement de produit alimentaire.**

④⑦ L'invention concerne un support rigide pour conditionnement de produit alimentaire.

Le support comporte quatre couches: une première couche d'aluminium, une âme en carton anti-absorbant, une couche de buvard imprégné d'un mélange inhibiteur de bactéries, une deuxième couche d'aluminium sur laquelle repose le produit alimentaire, cette dernière étant percée d'une pluralité de microperforations dont les dimensions, la répartition et la densité assurent le bon écoulement de l'exsudat sans que, pour cela, le produit soit trop desséché.

L'invention s'applique à l'emballage de produits alimentaires susceptibles d'exsuder.

## Description

## SUPPORT RIGIDE POUR CONDITIONNEMENT DE PRODUIT ALIMENTAIRE.

L'invention concerne un support rigide pour conditionnement de produit alimentaire.

Il existe actuellement sur le marché un certain nombre de barquettes destinées à la conservation et à la présentation à la vente de la viande, du poisson et autres produits alimentaires. Un problème particulier se présente dans tous les cas où le produit concerné est susceptible de générer un exsudat, ce qui a pour effet de nuire non seulement à la qualité de la conservation mais aussi à l'aspect peu engageant du produit qui se trouve alors boudé par le consommateur.

Certains fabricants disposent dans le fond des barquettes une couche d'un matériau absorbant. Le problème n'est alors que partiellement résolu, car si cette couche absorbe l'exsudat, c'est elle qui se trouve souillée tout en restant en contact direct avec le produit à consommer.

Il existe également sur le marché un conditionnement se présentant sous la forme de deux barquettes empilées l'une sur l'autre. Une couche d'un matériau absorbant est disposée entre les deux et la barquette supérieure qui reçoit le produit à conserver est percée d'un certain nombre de gros orifices pour laisser s'écouler l'exsudat sur le matériau absorbant. Certes, l'aspect est déjà un peu plus flatteur que dans le cas précédent mais il s'agit là d'un procédé coûteux, car il nécessite la mise en oeuvre de deux barquettes pour ne former en fin de compte qu'un seul contenant.

De plus, toutes ces barquettes ne sont pas adaptées à tous types de produits. Par exemple, la commercialisation de saumon fumé, pour être de qualité, doit être effectuée sur un support rigide. Le plus souvent, il s'agit d'un support en carton portant recto-verso une couche d'aluminium, ce qui ne résout en rien le problème de l'exsudat.

La présente invention a pour objet de pallier ces inconvénients et concerne un support rigide pour conditionnement de produit alimentaire comportant une âme en carton recouvert recto-verso d'une feuille d'aluminium, caractérisé en ce qu'il comporte en outre, entre la feuille d'aluminium qui est en contact avec le produit alimentaire et l'âme en carton, une feuille de buvard, cette feuille d'aluminium comportant une pluralité de microperforations.

L'invention sera mieux comprise à l'aide des explications qui vont suivre.

Un tel support est constitué de quatre couches qui se répartissent comme suit:

- une première couche d'aluminium qui, selon une caractéristique de l'invention, comporte une pluralité de microperforations;
- un buvard absorbant l'humidité;
- une âme rigide en carton anti-absorbant;
- une seconde couche d'aluminium.

La première couche d'aluminium comporte donc selon l'invention une pluralité de microperforations. Les dimensions, la densité et la répartition de ces microperforations sont modulées pour répondre à deux exigences: elles doivent en effet assurer le

transfert de l'exsudat vers la couche de buvard sous-jacente, mais en même temps réguler l'absorption pour que le produit alimentaire, par exemple le poisson, ne se dessèche pas trop vite.

Selon une autre caractéristique de l'invention, cette densité de microperforations et leur répartition, tout en satisfaisant les deux fonctions précédentes (transfert d'exsudat et non dessèchement du produit), peuvent assurer une troisième fonction, celle d'inscrire en clair une information. Par exemple, les microperforations sont réparties de telle sorte qu'elles reproduisent le nom du fabricant, la date limite de consommation, etc.

Selon une autre caractéristique de l'invention, le buvard est enduit d'un mélange inhibiteur de bactéries. L'enduction du buvard au moyen de la solution traitante peut se faire directement sur le site de fabrication des supports.

Dans ces conditions, d'une part, le produit ne se trouve plus en contact avec un support humide, et d'autre part, un agent conservateur contribue à une amélioration très nette de la conservation.

L'invention s'applique à tout type de support rigide destiné à la conservation et à la commercialisation de produits alimentaires risquant d'exsuder au cours du temps.

## Revendications

1. Support rigide pour conditionnement de produit alimentaire comportant une âme en carton recouvert recto-verso d'une feuille d'aluminium, caractérisé en ce qu'il comporte en outre, entre la feuille d'aluminium qui est en contact avec le produit alimentaire et l'âme en carton, une feuille de buvard, cette feuille d'aluminium comportant une pluralité de microperforations.

2. Support selon la revendication 1, caractérisé en ce que le buvard est imprégné d'un mélange inhibiteur de bactéries.

3. Support selon l'une des revendications précédentes, caractérisé en ce que les dimensions, la densité et la répartition des microperforations sont modulées pour assurer le transfert de l'exsudat sans risque de dessèchement excessif du produit alimentaire.

4. Support selon l'une des revendications précédentes, caractérisé en ce que les microperforations sont disposées de telle sorte qu'elles reproduisent une information en clair.



Office européen  
des brevets

# RAPPORT DE RECHERCHE EUROPEENNE

Numero de la demande

EP 89 46 0030

DOCUMENTS CONSIDERES COMME PERTINENTS			
Catégorie	Citation du document avec indication, en cas de besoin, des parties pertinentes	Revendication concernée	CLASSEMENT DE LA DEMANDE (Int. Cl.5)
A	GB-A- 863 095 (ARMOUR & CO.) * Figures 3-5; page 2, lignes 33-85; page 1, lignes 54-65 * ---	1-3	B 65 D 81/26
A	US-A-4 382 507 (A.H. MILLER) * Figures 1,3,4; colonne 3, lignes 1-21,58-64; colonne 4, lignes 1-28; revendication 3 * ---	1-3	
A	US-A-4 720 410 (B.R. LUNDQUIST et al.) * Figures 3,5,8; colonne 4, lignes 15-36,55-65; colonne 6, lignes 26-55 * ---	1-3	
A	FR-A-1 433 389 (M. BAUDET) * Page 1, colonne de gauche, lignes 28-36; page 2, colonne de droite, lignes 34-59; figures 2,3 * -----	1-4	
			DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHES (Int. Cl.5)
			B 65 D
Le présent rapport a été établi pour toutes les revendications			
Lieu de la recherche LA HAYE		Date d'achèvement de la recherche 01-12-1989	Examineur PERNICE, C.
CATEGORIE DES DOCUMENTS CITES			
X : particulièrement pertinent à lui seul Y : particulièrement pertinent en combinaison avec un autre document de la même catégorie A : arrière-plan technologique O : divulgation non-écrite P : document intercalaire		T : théorie ou principe à la base de l'invention E : document de brevet antérieur, mais publié à la date de dépôt ou après cette date D : cité dans la demande L : cité pour d'autres raisons ..... & : membre de la même famille, document correspondant	

